

Estratti di Sottoprodotti di Castagno e Melagrana: Ingredienti Innovativi per la Funzionalizzazione di Gelati Artigianali

Morena Gabriele¹, Cristiana Sbrana¹, Luisa Pozzo¹, Luca Tagliavento², Cosimo Meneguzzo², Francesco Meneguzzo³

¹ Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Via Moruzzi 1, 56124 Pisa. morena.gabriele@ibba.cnr.it

² HyRes Srl, via Salvator Rosa 18, 82100 Benevento

³ Istituto per la BioEconomia, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Via Madonna del Piano 10, 50019 Firenze

Il legno di castagno e il frutto del melograno rivestono un ruolo di particolare interesse rispetto alle potenziali attività biologiche.

L'utilizzo di estratti di sottoprodotti della filiera forestale del castagno e della filiera agroalimentare del melagrana nella produzione del gelato artigianale rappresenta una promettente innovazione nell'industria alimentare, in grado di arricchire l'offerta commerciale con soluzioni innovative e salutari e di offrire vantaggi sia nutrizionali che di sostenibilità.

L'integrazione con estratti di sottoprodotti del castagno arricchirebbe il gelato con composti fenolici, di cui la risorsa è particolarmente dotata in forma di acidi fenolici liberi e tannini idrolizzabili, conferendo un gusto unico e caratteristiche nutrizionali superiori. A causa delle note proprietà astringenti dei tannini, sarà necessaria un'attenta valutazione del profilo sensoriale, in funzione dei dosaggi sufficienti ad apportare benefici nutrizionali, per garantire l'accettabilità del prodotto finale tra i consumatori.

I sottoprodotti del melagrana, ricchi di vitamine, minerali, polisaccaridi, acidi grassi insaturi e composti fenolici, dominati da ellagitannini, offrono un notevole valore nutrizionale e organolettico e possono essere utilizzati come ingredienti innovativi o topping ad alto valore aggiunto, arricchendo il gelato con sapori unici. Questa strategia risponderebbe alle crescenti richieste di mercato per alimenti funzionali e di alta qualità, valorizzando i sottoprodotti di un frutto già noto per le sue eccellenti proprietà nutritive.

L'impiego di estratti di sottoprodotti del castagno e del melagrana contribuirebbe a ridurre gli sprechi alimentari e promuovere la sostenibilità, trasformando sottoprodotti in risorse preziose.

Formulazioni specifiche di gelato con questi nuovi ingredienti bioattivi potrebbero soddisfare le esigenze nutrizionali di atleti, anziani e altri gruppi vulnerabili, fornendo un'alternativa salutare e gustosa con benefici mirati.